

GRIMBERGEN DÉVOILE



KRONENBOURG, BRASSEUR EN FRANCE DEPUIS 350 ANS

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Kronenbourg est le premier brasseur français. Nous produisons 700 millions de litres de bière par an dans la plus grande brasserie de France à Obernai (Bas-Rhin) et détenons 30 % du marché à travers un portefeuille de marques exceptionnel : Kronenbourg (le grand nom de la bière en France), 1664 (la bière française la plus vendue dans le monde), Grimbergen (la bière de dégustation la plus demandée), Carlsberg (la grande marque internationale), Skøll Tuborg (la nouvelle bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0% d'alcool et de jus de fruit), ... Kronenbourg, c'est 1210 passionnés de la bière qui réalisent un chiffre d'affaires de 976 millions d'euros en 2014. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

CONTACTS PRESSE

THOMAS MARKO & ASSOCIÉS

Blandine de Roaldès  
blandine.d@tmarkoagency.com  
T. 01 44 90 85 29

Marjorie Aridon  
marjorie.a@tmarkoagency.com  
T. 01 53 20 38 75

KRONENBOURG

Philippe Collinet  
philippe.collinet@kronenbourg.com  
T. 03 88 27 45 37

Thomas Marko & Associés - Imp. ADM - 01/16 - Crédits photos : DR - BK RCS Savene 775 614 308

1128  
**+ GRIMBERGEN +**  
BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER  
**ÉLIXIR**

UNE AUTHENTIQUE BIÈRE DE DÉGUSTATION  
3 MALTS, UNE RECETTE ET UN SAVOIR-FAIRE UNIQUES !





## ÉDITO

Bière de dégustation à la recette unique, Grimbergen Elixir a vu le jour grâce au savoir-faire des maîtres brasseurs, au service des amateurs de bières de dégustation.

Fruit de l'expertise ancestrale de Grimbergen née en 1128, Grimbergen Elixir ouvre les portes de l'univers légendaire de Grimbergen pour un instant de dégustation.

Avec une complexité aromatique riche et subtile, Grimbergen Elixir propose de prendre le temps : le temps de regarder, de sentir, de déguster une recette qui marie trois malts de qualité supérieure !



## LA RICHESSE DE 3 MALTS POUR UN MARIAGE D'EXCEPTION

Les maîtres brasseurs ont méticuleusement sélectionné trois malts de caractère pour un mariage d'exception, qui fait de Grimbergen Elixir une bière de dégustation (qui titre à 7 % d'alcool) pour les amateurs de goût.

Association d'ingrédients tout en équilibre, les trois malts qui constituent Grimbergen Elixir, participent ainsi à l'élaboration d'une recette unique.

Fruit d'un assemblage longuement étudié par ses maîtres brasseurs, Grimbergen Elixir dévoile une belle complexité aromatique, qui repose sur ses 3 malts de qualité.

" Grimbergen Elixir est le fruit de plusieurs mois de recherches et d'élaboration. Nous avons sélectionné chaque ingrédient avec soin, de façon à obtenir une bière de dégustation à l'équilibre parfait. C'est un brassin issu d'une recette unique mariant des ingrédients qui ne sont utilisés que pour Grimbergen Elixir ".

Sylvie Lienhart,  
*Maitre Brasseur*



### + L'ORGE MALTÉ, ÉQUILIBRE & COULEUR

Indispensable dans l'élaboration d'une bière de dégustation, l'orge malté permet d'apporter à Grimbergen Elixir sa robe cuivrée. Elle lui confère également des notes caramélisées qui dominent au nez mais également à la dégustation.

### + LE MALT DE SEIGLE, COMPLEXITÉ AROMATIQUE & CARACTÈRE

Ce malt noble, peu utilisé, est employé pour la première fois par Grimbergen. Il structure cette bière de dégustation et lui procure une belle complexité aromatique. Le malt de seigle contribue également à parfaire la mousse de Grimbergen Elixir.

### + LE MALT DE FROMENT, LÉGÈRETÉ & SAVEUR

Le froment est une matière première utilisée depuis plusieurs siècles en brasserie. Grimbergen a sélectionné ce malt qui participe à la structure organoleptique de Grimbergen Elixir, en apportant une certaine légèreté en bouche.

Quant à la répartition des 3 malts utilisés pour Grimbergen Elixir, c'est un secret d'assemblage bien gardé de ses maîtres brasseurs !

+ 3 MALTS  
MARIAGE +  
D'EXCEPTION



L'ORGE MALTÉ



LE MALT DE SEIGLE



LE MALT DE FROMENT



## TOUT LE SAVOIR-FAIRE GRIMBERGEN AU SERVICE DE 3 MALTS

C'est l'expertise ancestrale de Grimbergen qui s'exprime dans l'élaboration de Grimbergen Elixir, pour des saveurs exhalées et un instant de dégustation à apprécier.

### UN BRASSAGE QUI RÉVÈLE 3 MALTS D'EXCEPTION

Malts d'orge, de seigle et de froment sont ici concassés afin d'obtenir une mouture qui va ensuite être mélangée avec une eau contrôlée au préalable.

Grimbergen Elixir, qui titre 7 % d'alcool, met en œuvre plus de 200 g de malts pour créer 1 litre de bière.

Le mélange ainsi créé, que l'on appelle « maische » est progressivement chauffé par paliers, de façon à extraire tout en douceur l'amidon contenu dans les grains de malts. L'amidon est en effet essentiel pour la suite de cette élaboration.

La « maische » est ensuite filtrée de façon à séparer le liquide des écorces de grains de malt.

### DIRECTION LA CHAUDIÈRE À HOUBLONNER

Ce liquide épais et sucré est ensuite amené dans la chaudière à houblonner, dans laquelle sont ajoutés les différents houblons.

Pour Grimbergen Elixir, deux types de houblons ont été sélectionnés :

- des houblons amérissants qui contribuent à l'amertume en bouche ;
- des houblons aromatiques qui renforcent subtilement l'amertume mais surtout permettent d'enrichir la structure aromatique.

“ Pour Grimbergen Elixir, l'amertume est subtilement apprivoisée grâce aux houblons utilisés : un juste dosage pour une amertume à la fois franche et légère, chère aux amateurs de bières de dégustation ”.

Sylvie Lienhart,  
*Maître Brasseur*

### LA LEVURE, SIGNATURE GRIMBERGEN, QUI ENNOBLIT CES 3 MALTS D'EXCEPTION

Le moût, ainsi réchauffé, est ensuite refroidi. Débute alors l'ensemencement, étape essentielle qui consiste à ajouter la levure au fur et à mesure, tout en douceur.

Intervient alors la fermentation (5 à 7 jours) durant laquelle les sucres qui composent l'amidon sont transformés en alcool et en gaz carbonique. Cette dernière étape donne ainsi naissance à cette bière de dégustation à la recette unique.

“ Signature légendaire de Grimbergen, sa levure offre un profil organoleptique caractéristique : elle allie ainsi notes épicées et notes de fruits mûrs pour un assemblage équilibré de malts d'exception ”.

Sylvie Lienhart,  
*Maître Brasseur*





## L'HARMONIE DE 3 MALTS POUR UNE DÉGUSTATION DÉDIÉE AUX AMATEURS DE GOÛT

Entre amertume et rondeur, longueur et intensité, Grimbergen Elixir propose une dégustation aux saveurs à la fois riches et subtiles.



### AU PREMIER REGARD, UNE ROBE SOUTENUE

Avant même de faire appel à d'autres sens, Grimbergen Elixir propose déjà à l'œil une robe et une mousse qui laissent présager un goût riche et intense.

Sa couleur dorée aux reflets puissamment cuivrés soutient ainsi une mousse généreuse, couleur crème.



### AU NEZ, UN CARACTÈRE DÉJÀ AFFIRMÉ

Caramel, houblon et malts grillés dominant au premier nez, soutenant ainsi toute l'intensité de Grimbergen Elixir.

En second nez, des notes de fruits macérés et des notes épicées viennent souligner la persistance aromatique forte de Grimbergen.



### EN BOUCHE, UNE COMPLEXITÉ AROMATIQUE INDÉNIABLE

À la dégustation, Grimbergen Elixir est définitivement une bière généreuse et intense en goût, qui propose les mêmes dominantes de caramel, de fruits macérés et de notes grillées que celles découvertes au nez. Température idéale de dégustation : 8°C.



## UNE BIÈRE DE DEGUSTATION DISPONIBLE DANS LES 2 RÉSEAUX

### UNE BOUTEILLE À L'IMAGE DE GRIMBERGEN ELIXIR EN GMS

Grimbergen Elixir propose une bouteille au design spécialement étudié pour accompagner cette bière de dégustation à la recette unique.

Tons mordorés et fond noir viennent souligner le caractère unique de Grimbergen Elixir : une bière d'Abbaye, fruit d'un savoir-faire ancestral.

Le Phœnix, symbolisant l'histoire de l'Abbaye de Grimbergen, habille les bouteilles Grimbergen Elixir.

Grimbergen Elixir est vendu en GMS dès le mois de janvier : par pack de 3 bouteilles de 33cl, au prix de 4,35 € (prix maximum conseillé)\*

\*Ces prix de vente consommateurs sont des recommandations. Le distributeur reste en toutes circonstances celui qui décide des PVC.



### LE VERRE CALICE, AU SERVICE DE LA DÉCOUVERTE DE GRIMBERGEN ELIXIR EN CHR

Développé pour apprécier pleinement l'élégance aromatique de Grimbergen Elixir, le verre Grimbergen Elixir a une forme évasée, qui libère subtilement les arômes accumulés dans un premier temps dans le col du verre. Le pied ciselé conserve la bière fraîche plus longtemps.

Grimbergen Elixir est disponible dans les cafés, hôtels et restaurants dès le mois de janvier à la pression.







## GRIMBERGEN, RETOUR SUR UNE LÉGENDE

### LA RENAISSANCE GRIMBERGEN

Forte d'une histoire de près de neuf siècles, l'Abbaye de Grimbergen est née dans un petit village des Flandres au Nord de Bruxelles, créée par Saint Norbert, fondateur de l'ordre Prémontré en 1128.

Détruite par trois fois depuis sa création, l'Abbaye de Grimbergen, a toujours su renaître de ses cendres grâce au courage de ses pères à la reconstruire.

### LE PHŒNIX, L'OISEAU IMMORTEL DE LÉGENDE GRIMBERGEN

Son symbole emblématique, le Phœnix illustre parfaitement cette renaissance constante.

Le Phœnix a ainsi marqué les civilisations à travers les âges. Les Perses, les Grecs et les Romains virent en lui le symbole de la renaissance et de la sérénité. Au cours des siècles, ses pouvoirs mystiques inspirèrent les hommes épris de liberté et en quête de réinvention. C'est donc tout naturellement que Grimbergen en a fait son emblème.

### ELIXIR, 3 VIES, 3 MALTS

En hommage aux trois vies de l'Abbaye, les maîtres brasseurs ont élaboré une bière blonde cuivrée, généreuse et authentique, qui allie trois malts de caractère pour un mariage d'exception : Grimbergen Elixir.

Une recette unique, au caractère intense, qui permet de proposer aux consommateurs une dégustation d'initiés.

### LA DEVISE GRIMBERGEN

**ARDET NEC  
CONSUMITUR**

" Brûle mais ne se consume pas "

## GRIMBERGEN ELIXIR VIENT COMPLÉTER UNE LARGE GAMME DE GOÛTS

Grimbergen, c'est une gamme de caractère, aux goûts subtils ou prononcés... mais toujours intenses.

Grimbergen Elixir est donc la dernière née de ces bières d'Abbaye d'exception et vient renforcer une gamme très étoffée entre références fruitées, classiques et brassins saisonniers.

À chaque moment de consommation, sa bière de dégustation Grimbergen ...

✦ NOUVEAU ✦



BLANCHE & FRUITÉES

BRASSINS SAISONNIERS

BLONDE

DÉGUSTATION